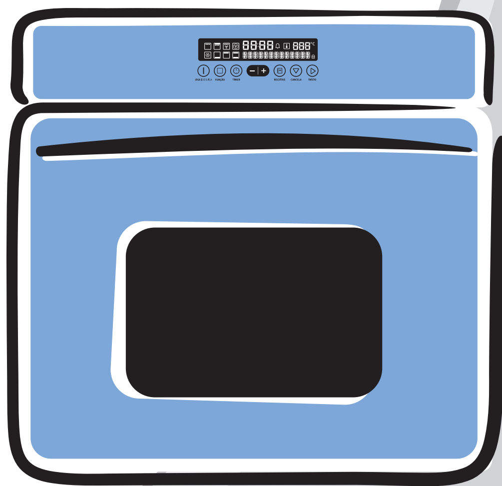
Forno Elétrico Blue Touch OE7TX

Manual de Instruções



Pensando em você

Electrolux

Manual do Usuário

PARABÉNS! Você é um cliente especial que acaba de adquirir um produto com a qualidade mundial Electrolux, com design moderno e arrojado e a mais avançada tecnologia.
Neste manual, você encontra todas as informações para sua segurança e o uso adequado de seu Forno.



Leia todas as instruções antes de utilizar o produto e guarde este manual para futuras referências.
Em caso de dúvida, ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor: 0800 728 8778.

IMPORTANTE

Guarde a nota fiscal de compra do produto, pois o atendimento em garantia só é válido mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado Electrolux.
A etiqueta de identificação será utilizada pelo Serviço Autorizado Electrolux, caso seu Forno necessite de reparo. Não retire-a do local onde está adesivada.

Dicas Ambientais



O material da embalagem é reciclável. Procure selecionar plásticos, papel e papelão e enviar às companhias de reciclagem.
Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para reciclagem de equipamentos eletro-eletrônicos.

Índice

Segurança

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Leia todas as instruções antes de usar o produto. É importante guardar este manual de instruções para futuras consultas.

⚠ ATENÇÃO

Estas informações são fornecidas para sua segurança. Você DEVE ler o manual cuidadosamente antes de instalar ou usar o produto.

Cuidado com Crianças

Evite acidentes. Após desembalar o Forno, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
Não permita que o Forno seja manuseado por crianças, mesmo quando o produto estiver desligado.
Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do Forno, nem permaneçam próximas ao produto em funcionamento ou desligado e ainda quente, principalmente quando for utilizado o grill.

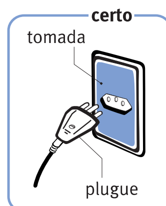
Para o Usuário / Instalador

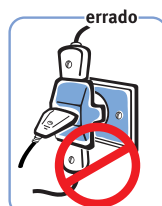
Se o cabo elétrico estiver danificado, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux para que seja feita a substituição e a fim evitar riscos.

IMPORTANTE

O cabo elétrico não deve ficar excessivamente dobrado ou pressionado durante a instalação.

O cabo elétrico deve ser conectado a uma tomada exclusiva. Não utilize extensões ou adaptadores tipo T (benjamin).





O cabo elétrico do produto não pode ser alterado.

Não desligue o Forno da tomada puxando pelo cabo elétrico. Desligue puxando pelo plugue.

Tenha cuidado para que o Forno não fique apoiado sobre o cabo elétrico.

Se houver uma tomada elétrica próxima ao Forno, certifique-se de que os cabos dos outros eletrodomésticos não ficam em contato com as partes quentes do produto.

Certifique-se de que os botões estão na posição de desligado quando o Forno não estiver em funcionamento.

Esse produto deve ser aterrado. Em caso de mau funcionamento ou falha, o aterramento diminui o risco de choque elétrico. Esse produto possui um cabo elétrico com um equipamento condutor de aterramento e um pino de aterramento. O plugue deve ser conectado a uma tomada devidamente aterrada de acordo com os padrões ABNT NBR 5410 - Seção Aterramento.

Uma ligação incorreta do equipamento condutor de aterramento pode causar risco de choque elétrico.

⚠ ATENÇÃO

Em caso de dúvida sobre o aterramento, entre em contato com um eletricista qualificado. Não modifique o plugue do cabo elétrico fornecido com o produto caso ele não se encaixe na tomada. Solicite a um eletricista que instale uma tomada aterrada.

Para evitar choque elétrico, retire o cabo elétrico da tomada antes de substituir a lâmpada.

Quando o Forno é ligado pela primeira vez, poderá ocorrer a formação de fumaça com cheiro forte, o que acontece devido ao aquecimento dos materiais de isolação dos painéis ao redor do Forno. Isto é normal e, neste caso, aguarde a dissipação da fumaça antes de colocar o alimento dentro do produto.

Quando os alimentos são aquecidos, geram vapor da mesma forma que uma chaleira com água. Quando o vapor entra em contato com o vidro da porta do Forno ocorre a condensação, resultando na formação de gotas de água. Isto é normal e não indica mau funcionamento do produto. Limpe as gotas de água após cada cozimento.

⚠ ATENÇÃO

Fique atento ao cozinhar utilizando óleo ou gorduras, pois se estes forem derramados podem incendiar-se.

Certifique-se de que as prateleiras do Forno foram introduzidas corretamente nas guias.

Não use limpadores abrasivos ou utensílios metálicos afiados para limpar o vidro da porta, pois isto pode riscar o vidro, resultando na quebra do mesmo.

Tenha cuidado ao usar produtos de limpeza do tipo aerossol. Nunca dirija o jato sobre o grill e os botões do painel de controle.

Use a bandeja coletora de gordura sempre que utilizar o gril ou cozinhar carnes diretamente sobre as prateleiras. Despeje um ou dois copos de água na bandeja para evitar que as gotas de gordura ou molho queimem, produzindo mau cheiro e fumaça.

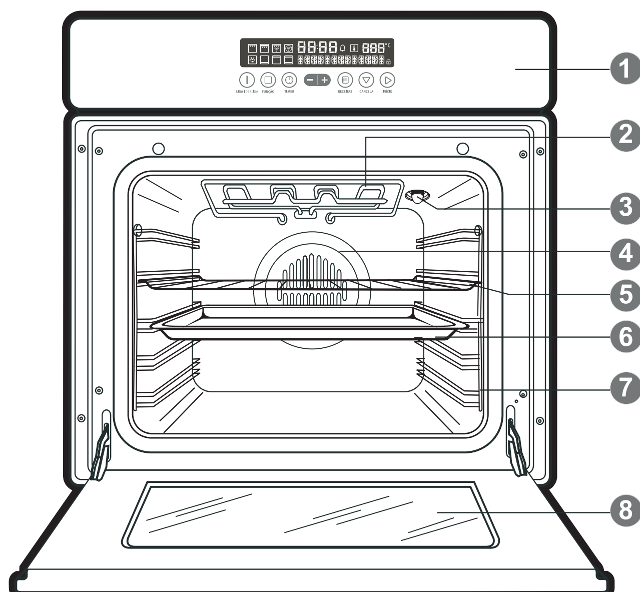
Este Forno deve ser utilizado somente para o cozimento de alimentos. Qualquer outro tipo de uso, como para aquecimento de ambiente , é perigoso. A fabricante não se responsabiliza por qualquer dano causado por um uso indevido ou incorreto. Siga as instruções contidas deste manual.

Não toque no Forno se você estiver com as mãos ou os pés úmidos ou molhados.

Não use o Forno se você estiver descalço.

Se o Forno apresentar alguma falha, retire o cabo elétrico da tomada e não toque no produto. Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

Descrição do Produto



1. Painel de controle
2. Grill
3. Lâmpada do forno
4. Filtro removível
5. Prateleira (2 peças)
6. Bandeja coletora de gordura (esmaltada)
7. Guias da prateleira: podem ser removidas para limpeza.
8. Porta removivel para facilitar a limpeza

Instalação

A primeira instalação do seu produto é gratuita. Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu produto. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados Electrolux que constam na relação fornecida juntamente com esse Manual de Instruções. Para solicitar a instalação será necessário apresentar a nota fiscal do produto e este deverá estar dentro do prazo de garantia.

Essa instalação não compreende serviços de preparação do local e nem os materiais para a instalação (ex.: alvenaria, rede elétrica, tomada, disjuntor, aterramento, etc.), pois são de responsabilidade do Consumidor.

⚠ ATENÇÃO

Antes de começar a instalação, leia com atenção todas as informações a seguir. Elas ajudarão a executar a instalação e a garantir que o Forno seja instalado corretamente e com segurança. Guarde esse Manual em um local de fácil acesso para consultas futuras.

IMPORTANTE

Qualquer serviço elétrico necessário para a instalação deste produto deve ser executado por um eletricista qualificado.

Remova completamente a embalagem antes de posicionar o Forno.

Dimensões do Nicho

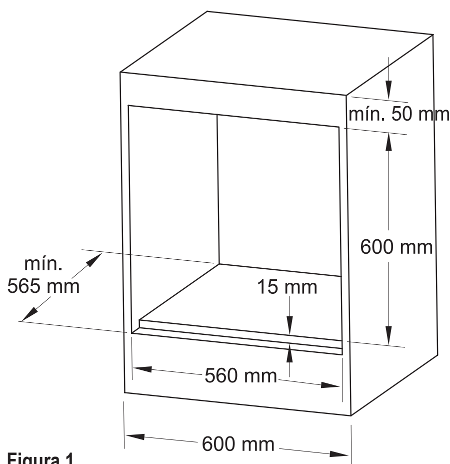


Figura 1

IMPORTANTE

São permitidas alterações nas medidas, desde que sejam acima das indicadas.
O nicho não contém o disjuntor ou a tomada.

Embutindo o Forno

O nicho deverá ter as dimensões indicadas na Figura 1.

É indispensável garantir a circulação do ar na parte posterior do Forno, o que é necessário para um bom resfriamento (Figura 2).

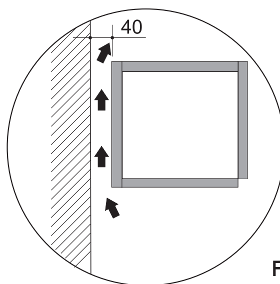


Figura 2

Fixando o Forno

Coloque o Forno no nicho, abra a porta do Forno e fixe-o no nicho através de 2 parafusos (Figura 3).

Se o Forno será instalado embaixo de um cooktop, as ligações elétricas dos dois produtos deve ser feita separadamente.

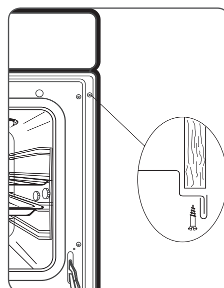


Figura 3

⚠ ATENÇÃO

O material dos painéis do nicho deve ser resistente ao calor. Certifique-se de que a cola utilizada nos painéis suporta temperaturas de até 120°C, pois plásticos ou cola não resistentes a esta temperatura podem derreter e deformar o nicho

Assim que o Forno for colocado dentro do nicho, todas as partes elétricas devem ser completamente isoladas.

Todas as proteções devem ser firmemente fixadas de maneira que não possam ser removidas sem a ajuda de ferramentas.

Conexão Elétrica

⚠ ATENÇÃO

Cuidado para sua segurança:

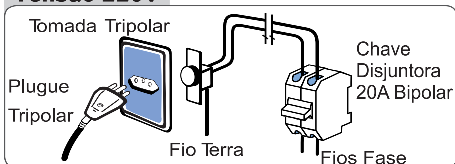
- ***Não use extensão ou adaptadores com este produto***
- ***Não corte ou remova, sob qualquer circunstância, o pino de aterramento do plugue do cabo elétrico.***

Disjuntores

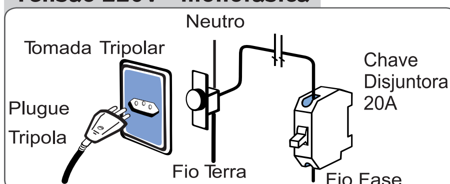
É obrigatória a instalação de um disjuntor exclusivo para o Forno.

Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a concessionária de energia elétrica.

Tensão 220V



Tensão 220V - monofásica



Conexão elétrica

Seu produto possui um plugue de 20A, com pinos de Ø 4,8mm.

Certifique-se de que o valor de tensão na residência corresponde ao informado na etiqueta de identificação. Verifique também se o sistema elétrico suporta a corrente máxima informada na etiqueta. Somente então coloque o plugue do cabo elétrico na tomada, que deve estar devidamente aterrada.

IMPORTANTE

Se a tomada na qual o produto será conectado não é apropriada para o plugue, substitua a tomada ao invés de usar um adaptador, pois isso poderá causar superaquecimento e incêndio.

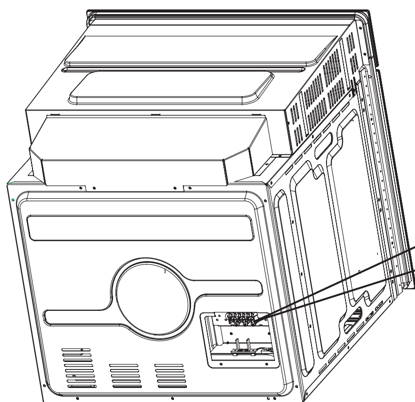
Certifique-se de que a tomada está devidamente aterrada antes de usar o produto.

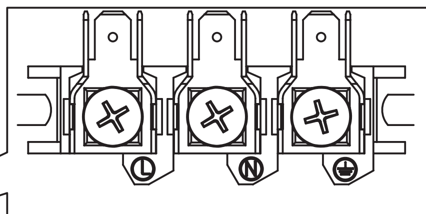
A instalação elétrica deve atender a norma ABNT NBR 5410 e utilizar tomada padronizada (ABNT NBR 14136) (modelo 20A).

A tomada ou o interruptor utilizado para a conexão do cabo elétrico deve ficar em um local de fácil acesso durante a instalação.

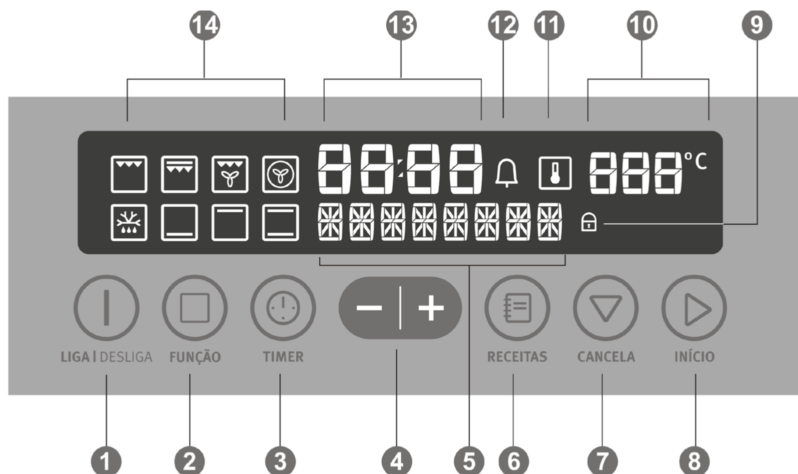
⚠ ATENÇÃO

Durante a instalação, verifique o posicionamento do cabo elétrico. Mantenha o cabo elétrico afastado das paredes do forno.





Painel de Controle



1 **Tecla Liga|Desliga**: Liga ou desliga o forno.

2 **Tecla Função**: Seleciona uma das 8 funções do forno, com temperaturas pré-programadas. A cada toque nesta tecla o forno seleciona uma função na seguinte sequencia:

- **Descongelar**
- **Aquecimento Inferior**
- **Aquecimento Superior**
- **Aquecimento Tradicional**
- **Grill Infravermelho**
- **Grill Infravermelho + Aquecimento Superior**
- **Cozimento por Convecção**
- **Grelhado por Convecção**

3 **Tecla Timer | Relógio**: Toque nesta tecla para programar o tempo de cozimento ou o relógio.

4 **Teclas - | +**: Ajustam o tempo de cozimento ou a hora do dia.

5 **Indicador de Receita:** Acende e informa o tipo de receita programado.

6 **Tecla Receitas**: Toque nesta tecla para selecionar uma das 9 receitas pré-programadas. A cada toque nesta tecla o forno seleciona a receita na seguinte sequencia: *Favorita, Bolo, Frango, Batata, Pão de Queijo, Pizza, Pizza Congelada, Lasanha e Lasanha Congelada*.

7 **Tecla Cancela:** Cancela a programação.

8 **Tecla Início:** Toque nesta tecla para iniciar o cozimento depois de fazer a programação.

9 **Indicador de Painel Travado:** Acende quando a função Trava do Painel é selecionada.

10 **Indicador de Temperatura:** Exibe a temperatura selecionada para o cozimento.

11 **Indicador de Pré-Aquecimento**: Acende quando a função Pré-Aquecimento é selecionada.

12 **Indicador de Alarme:** Acende quando o forno emite algum alarme sonoro.

13 **Indicador de Tempo | Relógio:** Exibe o tempo programado ou a hora do dia.

14 **Indicadores das Funções:** O indicador acende de acordo com a função programada através da tecla Função.

IMPORTANTE

Durante o uso o aparelho torna-se quente. Tenha cuidado para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

Como Usar

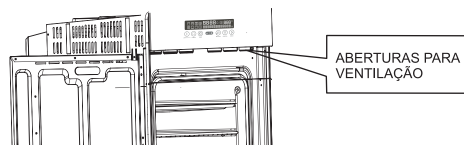
Antes de Usar o Forno pela Primeira Vez

O isolamento térmico do produto produz, durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos. Por isso, aqueça o Forno vazio por 45 minutos, selecionando a função ▭ e a temperatura 250°C

Deixe o Forno esfriar e limpe o interior do produto com água quente e detergente neutro.

A prateleira, a bandeja coletora de gordura e as guias da prateleira devem ser lavados antes da primeira utilização do Forno.

Seu Forno possui um ventilador que tem a função de resfriar o painel de controle e o puxador da porta. Este ventilador é acionado automaticamente quando é feita uma programação e permanece ligado por aprox. 15 minutos após o desligamento do produto, mesmo que os botões estejam na posição de desligado.



Acertando o Relógio

Quando o forno é energizado ou após falta de energia elétrica, o indicador do relógio fica piscando 00:00 e o produto emite um sinal sonoro.

1 Toque na tecla TIMER por 3 segundos: os números indicadores das horas começam a piscar.

2 Use a tecla − ou + para ajustar as horas (de 00 a 23). Um toque na tecla duminui ou aumenta um número. Mantendo o dedo na tecla os números mudam rapidamente.

3 Toque na tecla TIMER para ajustar os minutos: os números indicadores dos minutos começam a piscar.

4 Use a tecla − ou + para ajustar os minutos (de 00 a 59). Um toque na tecla duminui ou aumenta um número. Mantendo o dedo na tecla os números mudam rapidamente.

5 Toque na tecla INÍCIO para confirmar a programação.

Depois de 3 minutos sem que qualquer tecla seja tocada, todas as teclas se apagam e apenas os indicadores do relógio permanecem acesos.

Desligando o Alarme Sonoro

1 Para desligar o alarme sonoro, toque na tecla FUNÇÃO por 3 segundos. O forno emite um bip indicando que o alarme sonoro foi desligado.

2 Para ligar novamente o alarme sonoro, toque na tecla FUNÇÃO novamente.

Função Trava do Painel

Para evitar que a programação seja alterada acidentalmente, você pode travar o painel de controle. Para isso:

1 Toque nas teclas RECEITAS e CANCELA simultaneamente por 3 segundos: o forno emite um bip indicando que o painel foi travado e o indicador 🔒 acende no painel

2 Apenas as teclas LIGA | DESLIGA, RECEITAS e CANCELA podem ser acionadas.

3 Para destravar o painel, toque nas teclas RECEITAS e CANCELA novamente por 3 segundos: o forno emite um bip indicando que o painel foi destravado e o indicador 🔒 apaga no painel.

Função Timer (Alarme)

É posível programar a função Timer. Neste caso o forno emite um alarme sonoro ao final do tempo programado.

> **IMPORTANTE**
>
> ***A função timer não pode ser programada se o forno estiver em funcionamento.***

1 Toque na tecla TIMER quando o forno não estiver em funcionamento: os números indicadores das horas começam a piscar e o indicador 🔔 acende no painel.

2 Use a tecla − ou + para ajustar as horas (de 00 a 23).

3 Toque na tecla TIMER para ajustar os minutos: os números indicadores dos minutos começam a piscar.

4 Use a tecla − ou + para ajustar os minutos (de 00 a 59).

5 Toque na tecla INÍCIO para confirmar a programação.

Ao final do tempo programado o visor exibe 00:00 e o forno emite um sinal sonoro.

Para alterar o horário programado, refaça a programação dos passos 1 a 5.

Para cancelar a função timer, toque na tecla CANCELA.

Funções

Descongelamento
Nesta função o ar circula a temperatura ambiente dentro do forno, ao redor do alimento. Esta é uma maneira de acelerar o descongelamento de alimentos mais delicados, como peixes e aves.

Aquecimento Inferior
Uma resistência localizada na parte inferior do forno fornece um aquecimento mais concentrado na base dos alimentos.

Aquecimento Superior
Ideal para gratinar alimentos

Aquecimento Tradicional
As resistências superior e inferior funcionam simultaneamente para fornecer um método de cozimento convencional. O aquecimento é transferido para o centro do Forno através de condução natural

Grill Infravermelho
Apenas a resistência interna da resistência superior (grill) é acionada e desacionada para manter a temperatura. Ideal para pequenas quantidades ou para cozinhar a parte central dos alimentos.

Grill Infravermelho + Aquecimento Superior

A resistência superior e o grill são acionados simultaneamente para que se obtenha um alimento grelhado por completo, além de garantir um controle preciso da temperatura.

Cozimento por Convecção

A resistência circular localizada ao redor do ventilador produz um ar quente contante. Assim, o ar é distribuído por toda a área do forno para que se obtenha uma temperatura constante. Esta é uma função eficiente e econômica, ideal para o cozimento com mais de uma prateleira ao mesmo tempo.

Grelhado por Convecção

O calor é produzido pelo grill e direcionado diretamente à superfície do alimento, enquanto o ventilador distribui o calor no forno. Esta função pode economizar de 30 a 40% de energia, além de fornecer um resultado mais crocante. Ideal para se obter carnes e aves grelhados.

Selecionando a Função, a Temperatura e o Tempo de Cozimento

1 Toque na tecla LIGA | DESLIGA para ligar o forno.
2 Toque na tecla FUNÇÃO até selecionar a função desejada: o indicador da função selecionada acende no visor.
3 A temperatura e o tempo para cada função já vêm programados de fábrica (conforme indicado na tabela da página 10). Se os números indicadores de temperatura e do relógio estiverem piscando, significa que a temperatura e o tempo de funcionamento podem ser reajustados; caso contrário, não é possível reprogramar.
4 Quando possível, use a tecla - ou + para ajustar a temperatura de acordo com a sua necessidade.
5 Toque na tecla INÍCIO para confirmar a programação.
6 Se os indicadores das horas estiverem piscando, use a tecla - ou + para ajustar o tempo de funcionamento (horas - de 00 a 23).
7 Toque na tecla TIMER para ajustar os minutos: use a tecla - ou + (horas - de 00 a 59).
8 Toque na tecla INÍCIO para confirmar a programação.

Para Alterar a Função e a Temperatura com o Forno em Funcionamento

1 Toque na tecla FUNÇÃO até selecionar a função desejada: o indicador da função selecionada acende no visor.
2 Se os números indicadores de temperatura estiverem piscando, use a tecla - ou + para ajustar a temperatura de acordo com a sua necessidade.
3 Toque na tecla INÍCIO para confirmar a programação.

Ao Final do Cozimento

Quando o tempo de cozimento programado termina, o painel exibe 00:00 e o forno emite 4 bips, indicando que a função programada foi finalizada.

A temperatura do forno começa a diminuir até chegar a 30°C.

IMPORTANTE
Após retirar o alimento do Forno, lembre-se de tocar na tecla Liga | Desliga para desligar o Forno.

Função		Temperatura Pré-Programada (°C)	Ajuste Possível de Temperatura (°C)
1° Toque	Descongelar	---	Não ajustável
2° Toque	Aquecimento Inferior	---	Ajustável
3° Toque	Aquecimento Superior	150	Mín. 150 Máx. 180
4° Toque	Aquecimento Tradicional	220	Mín. 50 Máx. 250
5° Toque	Grill Infravermelho	210	Mín. 180 Máx 240
6° Toque	Grill Infravermelho + Aquecimento Superior	210	Mín. 180 Máx 240
7° Toque	Grelhado por Convecção	180	Mín. 50 Máx. 200
8° Toque	Cozimento por Convecção	190	Mín. 50 Máx. 240

Receitas

Cada toque na tecla RECEITAS seleciona uma receita na sequencia informada na página 7. O nome da receita programada, assim como o tempo de cozimento e a temperatura pré-programados (tabela da página 11), acendem no painel de controle.

IMPORTANTE

O tempo e a temperatura de cozimento não podem ser alterados.

Toque na tecla INÍCIO para confirmar a programação: o forno emite um sinal sonoro e começa a funcionar.

Para Gravar uma Receita Favorita

1 Toque uma vez na tecla RECEITAS para selecionar a opção Favorita.

2 Toque na tecla FUNÇÃO até selecionar a função desejada: o indicador da função selecionada acende no visor.

3 50°C começa a piscar indicando que a temperatura pode ser alterada. Use a tecla − ou + para ajustar a temperatura de acordo com a necessidade da sua receita.

4 Pressione a tecla TIMER para ajustar o tempo de cozimento da receita. Os indicadores das horas começam a piscar: use a tecla − ou + para ajustar o tempo de funcionamento (horas - de 00 a 23).

5 Toque na tecla TIMER novamente para ajustar os minutos: use a tecla − ou + (horas - de 00 a 59).

6 Toque na tecla INÍCIO para confirmar a programação.

Para alterar a programação da receita Favorita, execute os passos 1 a 8 novamente.

Para cancelar uma receita, toque na tecla CANCELA para cancelar a programação e toque na tecla RECEITAS para programar outra receita.

Toque na tecla INÍCIO para iniciar o cozimento.

Receita	Função do Forno	Etapa	Temperatura (°C)	Tempo Cozimento (min)	Peso (g)	Prateleira
1° Toque						
2° Toque		1	180	40	700	2
3° Toque		1	220	80	2000	2
		2				
4° Toque		1	220	60	1300	3
5° Toque		1	180	45	450	2
6° Toque		1	220	25	650	2
7° Toque		1	200	30	450	2
8° Toque		1	200	50	3400	3
		2				
9° Toque		1	200	55	650	3
		2				

Pré-Aquecimento nas Funções do Forno

Se o indicador [icon] estiver aceso no painel de controle, significa que o forno está em pré-aquecimento.

O pré-aquecimento começa com 50°C e aumenta até a temperatura programada.

Pré-Aquecimento nas Receitas

Quando uma receita é programada, depois do pré-aquecimento o forno emite um sinal sonoro indicando que você deve colocar o prato dentro do forno.

Limpeza e Manutenção

Antes de executar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o Forno da tomada. A limpeza deve ser feita com o produto frio.



⚠ ATENÇÃO

Jamais limpe seu Forno com fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thinner, solventes, produtos químicos ou abrasivos como detergentes, ácidos ou vinagres.

Para a limpeza das partes esmaltadas, em aço inox e do vidro da porta, use uma esponja macia ou um pano úmido e detergente neutro. Não utilize palha de aço, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam causar riscos.

Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas (como vinagre, café, água salgada, suco de tomate, etc.) permaneçam em contato com as superfícies esmaltadas por muito tempo. Caso ocorra derramamento deste tipo de substância dentro do Forno, limpe imadiatamante

É importante a limpeza do Forno após cada uso, pois pode ocorrer o acúmulo de gordura derretida na parte interna do produto durante o cozimento. Na próxima vez que você utilizar o Forno, esta gordura pode causar mau cheiro e afetar o processo de cozimento. Para a limpeza, utilize água quente e detergente neutro. Enxágue completamente.

Limpeza da Porta

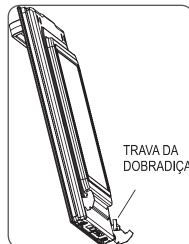
Removendo a porta do Forno:

1 Abra totalmente a porta.

2 Abra totalmente as travas das duas dobradiças

3 Feche a porta até um ângulo de aprox. 60°, segure a porta com as duas mãos e levante-a para desencaixá-la das dobradiças.

Reinstalando a porta do Forno:



1 Encaixe as dobradiças nos furos da porta e abaixe a porta. Os encaixes das dobradiças ficarão aparentes se a porta estiver na posição correta.

2 Feche as travas das dobradiças.

3 Feche a porta do Forno.

Limpeza dos Painéis Autolimpantes

As paredes laterais do Forno são revestidas com esmalte autolimpante.

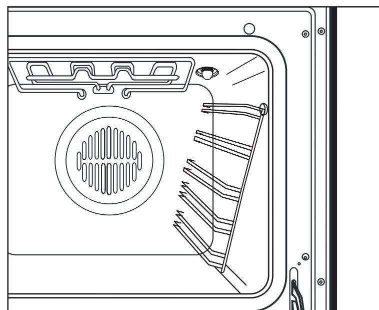
É recomendável o aquecimento do Forno sem alimentos em intervalos regulares para completar o processo de autolimpeza.

1 Retire as partes removíveis de dentro do Forno.

2 Limpe o chão do Forno com água morna e detergente neutro. Seque em seguida.

3 Selecione o programa de aquecimento convencional [icon] e a temperatura 250°C e deixe o Forno ligado por 45 minutos.

4 Limpe qualquer resíduo remanescente com uma esponja macia depois que Forno estiver frio.



⚠ ATENÇÃO

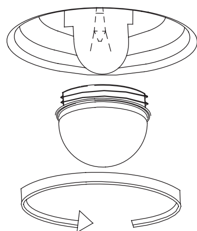
Nunca utilize limpadores para fornos nas superfíceis autlimpantes, pois eles podem danificar essas superfícies.

Substituição da Lâmpada

> ⚠ **ATENÇÃO**
>
> ***Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.***

Gire a tampa da lâmpada e substitua a lâmpada por outra com as mesmas características (220V/25W).

A lâmpada pode ser adquirida junto ao Serviço Autorizado Electrolux.



Dicas e Conselhos

Para o Cozimentos de Doces

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura moderada (normalmente entre 150°C e 200°C) e requerem o pré-aquecimento do Forno (cerca de 15 minutos).

Não abra a porta do Forno quando estiver cozinhando pratos fermentados, como pães, massas e suflês, pois o ar frio prejudica o crescimento. Para verificar o grau de cozimento, espete um palito: se este sair seco o doce está pronto. Para fazer esta verificação, espere que pelo menos 3/4 do tempo total já tenham passado.

Caso o doce esteja mais cozido por fora do que por dentro, aumente o tempo de cozimento e selecione uma temperatura mais baixa.

Para Assar Utilizando o Grill

Utilize o grill para assar carnes ou peixes com pouca espessura, aves abertas ao meio, alguns legumes (como abobrinha, berinjela e tomate), espetos de carne ou peixe e frutos do mar. A carne e o peixe devem ser ligeiramente untados com óleo e colocados na prateleira na guia mais próxima ao grill

Para Assar Peixes

Asse peixes pequenos a uma temperatura mais alta. Para os peixes de tamanho médio, use inicialmente uma temperatura alta e depois diminua gradualmente. Os peixes de tamanho maior devem ser assados a uma temperatura moderada desde o incício.

Para verificar se o peixe está bem assado, levante com cuidado uma ponta do ventre: a carne deve ser uniformemente branca e opaca, exceto quando se trata de salmão, truta ou outro peixe que possui colocação.

Para Assar Carnes

A carne a ser assada deve pesar pelo menos 1kg para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use óleo ou margarina; se tiver gordura, não há necessidade. Quando a carne tiver gordura em apenas um dos lados, coloque-a no Forno com este lado voltado para cima, pois quando a gordura derreter untará a parte que ficou para baixo.

Inicie o cozimento de carnes vermelhas a uma temperatura elevada, reduzindo em seguida para o cozimento da parte interna.

A temperatura de cozimento de carnes brancas pode ser moderada do início ao fim.

Para verificar o grau de cozimento, espete um garfo na carne: se estiver firme, significa que está ao ponto.

As peças de carne vermelha devem ser retiradas do refrigerador com uma hora de antecedência para que não endureçam com a mudança brusca de temperatura.

Coloque a carne no Forno em recipientes adequados e com a borda baixa (recipientes com a borda alta dificultam a circulação do calor) ou então diretamente sobre a prateleira, colocando a bandeja coletora de gordura embaixo para recolher os respingos e a gordura.

Terminado o cozimento, é aconselhável aguardar pelo menos 15 minutos antes de cortar a carne para que o molho não escorra. Antes de servir, mantenha os pratos no Forno a temperatura mínima.

Solução de Problemas

Assistência ao Consumidor

Caso seu Forno apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço Autorizado verifique abaixo se a causa da falha não é simples de ser resolvida ou se não está havendo erro na utilização do produto, o que pode ser fácil e rapidamente corrigido, sem necessidade de aguardar um técnico.

Quando as correções sugeridas não forem suficientes, chame o Serviço Autorizado Electrolux, que estará à sua disposição.

Prováveis Causas/Correções

O Forno não funciona (não liga)	Disjuntor desligado ou falta de energia elétrica.	Ligue o disjuntor ou aguarde o retorno da energia.
	A programação não foi feita corretamente.	Verifique os botões de seleção e repita as operações indicadas no item “Como Usar”.
A lâmpada do Forno não acende	O botão de seleção de programas está na posição “●” (desligado)	Gire o botão para a posição .
	Lâmpada queimada.	Adquira uma lâmpada no Serviço Autorizado Electrolux e faça a substituição conforme o item “Limpeza e Manutenção”.
Cozinha muito lento/muito rápido	O tempo de cozimento e a temperatura selecionados não estão corretos.	Selecione o tempo e a temperatura conforme a necessidade da receita.
Umidade nos alimentos e no interior do Forno	Os alimentos são deixados dentro do Forno por muito tempo após o cozimento.	Retire os alimentos do Forno em, no máximo, 15 minutos após o final do cozimento.

Especificações Técnicas

Modelo	OE7TX
Largura (mm)	595
Altura (mm)	590
Profundidade com puxador (mm)	618
Profundidade sem puxador (mm)	575
Largura da parte interna (mm)	428
Altura da parte interna (mm)	313
Profundidade da parte interna (mm)	418
Peso líquido (kg)	38,6
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência resistência grill (W)	2100
Potência resistência superior (W)	950
Potência resistência inferior (W)	1100
Potência resistência circular (W)	2200
Potência da lâmpada (W)	25
Corrente (A)	15
Faixa de temperatura (°C)	50 a 250
Capacidade (litros)	56
Cor	Inox

Este Forno está em conformidade com os níveis de tensão estabelecidos na resolução de número 505, de 26 de novembro de 2001 da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

IMPORTANTE

Este produto foi concebido e deve ser utilizado exclusivamente para uso doméstico.

Electrolux | Acessórios

À venda nos
Serviços Autorizados Electrolux,
consulte o endereço mais próximo
da sua casa no site
www.electrolux.com.br
e conheça a linha completa de
Acessórios Electrolux.



Linha Colors

Sua casa com estilo

Produtos especialmente
desenvolvidos para tornar
seu dia a dia mais fácil e prático.

Anotações

Certificado de Garantia

A fabricante Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer vício de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de produto;

2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item “1” deste certificado e divididos da seguinte maneira:

a) 3 (três) meses de garantia legal; e,

b) 9 (nove) meses de garantia contratual.

3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);

4. Para o produto OE7TX exclui-se da garantia mencionada no item “2”, casos de riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos conseqüentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente;

Condições desta Garantia:

5. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

6. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

7. Vidros, frisos, emblemas e peças plásticas de acabamento que compõem o produto e LED’s são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.

A Garantia perderá a Validade quando:

8. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

9. O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.). Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenização e/ou ressarcimento, materiais ou alimentos armazenados no interior do produto utilizado para os fins citados.

10. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
11. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.
12. O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:
13. Despesas com Instalação do produto.
14. Produtos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.
15. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de água no local onde o produto está instalado.
16. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.).
17. Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.
Outras disposições:
18. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, para atendimento de produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão os seguintes critérios:
a) para situações existentes nos primeiros 90 (noventa) dias seguintes à data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela fabricante;
b) para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.
19. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
20. A Electrolux declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.
21. Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que qualquer dúvida sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo manual de instruções, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
22. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800 728 8778.





ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR
0800 728 8778



Electrolux

Electrolux do Brasil S.A. - R. Ministro Gabriel Passos, 360 - Fone: 41 3371-7000 - CEP 81520-900
Curitiba - PR - Brasil.
http://www.electrolux.com.br

68000454 Jul/11 Rev.06